



## GOBIERNO DE PUERTO RICO

Departamento de Salud

### **PROTOCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN Y SIRVEN ALIMENTOS**

Actualmente, hay una declaración de pandemia causada por un nuevo coronavirus. El virus ha sido nombrado "SARS-CoV-2" y la enfermedad que causa ha sido nombrada COVID-19. El pasado 31 de enero de 2020, el gobierno federal, a través del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS, por sus siglas en inglés y en adelante) emitió una declaración de emergencia de salud pública, relacionada con COVID-19, y con la misma movilizó las Divisiones Operativas del HHS. A su vez, el pasado 13 de marzo de 2020, el Presidente de los Estados Unidos declaró una emergencia nacional en respuesta a COVID-19.

En Puerto Rico, de igual forma, se tomaron medidas locales como parte de la respuesta a la emergencia de COVID-19. Por tal motivo, el pasado 15 de marzo del año en curso, la Hon. Wanda Vázquez, Gobernadora de Puerto Rico, emitió la Orden Ejecutiva Número OE-2020-023. El propósito de la misma es tomar las medidas necesarias, en el sector gubernamental y privado, para combatir los efectos del coronavirus (COVID-19) y controlar el riesgo de contagio en Puerto Rico. El pasado 30 de marzo de 2020, se emitió una nueva Orden Ejecutiva Número OE-2020-030, en la que se establecieron medidas adicionales para prevenir el riesgo de exposición y controlar el riesgo de contagio.

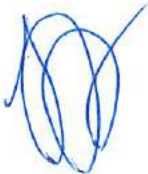
En respuesta a la emergencia por COVID-19, el Programa de Salud Ambiental del Departamento de Salud ha desarrollado una guía y/o protocolo para los establecimientos que preparan y sirven alimentos.

## PROCOLO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN Y SIRVEN ALIMENTOS

1. Todos los empleados que se encuentran laborando en el establecimiento deben utilizar mascarillas y guantes en todo momento.
2. Los servicios sanitarios del establecimiento deben estar disponibles en todo momento para los empleados y los mismos deben estar provistos de agua, jabón y papel higiénico para garantizar el lavado de manos periódicamente.
3. El lavado de mano NO se puede realizar en fregadero del área de proceso. Debe hacerse en las áreas destinadas para esos efectos.
4. El propietario, gerente o administrador del establecimiento debe reeducar a sus empleados, sobre la manera correcta del lavado de manos.
5. Tener disponibles, en la entrada y otras áreas del establecimiento, higienizadores a base de alcohol ("hand sanitizer").
6. El salón comedor de los establecimientos debe estar cerrado y no se podrá permitir el uso de éstos por parte de los clientes.
7. Se deberá controlar la entrada al establecimiento para el recogido de los alimentos. De ser posible, los clientes deben mantenerse fuera del establecimiento.
8. De ser necesario permitir la entrada de los clientes, éstos deben utilizar mascarillas y guantes. Además, no se deberá permitir más de dos clientes dentro del establecimiento. De no tener mascarilla y guantes, no se le podrá permitir la entrada para el recogido de los alimentos.
9. Diariamente, se debe llevar un registro de monitoreo de la salud de los empleados, incluida la verificación de temperatura antes de entrar al establecimiento para realizar la jornada de trabajo.



10. El empleado enfermo no podrá reportarse a trabajar y deberá procurar evaluación médica. El empleado que esté enfermo o presente los síntomas de COVID-19 debe notificar inmediatamente a su supervisor para que tome las medidas correspondientes.
11. Si un empleado obtiene un resultado positivo al virus COVID-19, el establecimiento deberá activar el protocolo para el manejo de este tipo de situación.
12. Los establecimientos con un caso positivo a COVID-19 cesará funciones de forma inmediata.
13. El propietario, gerente o administrador del establecimiento deberá notificar de inmediato sobre la situación al Departamento de Salud. Entiéndase, a la Oficina de Epidemiología y al Programa de Salud Ambiental. Para notificar al Programa de Salud Ambiental, deberán comunicarse al número telefónico 787-692-6303 y para la Oficina de Epidemiología favor hacer referencia a la lista de teléfonos que se incluyen con este protocolo.
14. La administración deberá notificar a sus empleados sobre la situación para que estén en conocimiento de la misma y que, a su vez, tomen medidas preventivas para proteger a sus familiares hasta tanto los epidemiólogos entren en comunicación con éstos.
15. Se deberá iniciar un proceso de limpieza, higiene y desinfección de todo el establecimiento. Esto debe incluir las áreas de recibo, almacén, proceso, área del salón comedor, área de cobro, ventanilla de servi carro, servicios sanitarios, etc.
16. Se requiere establecer procesos de limpieza y desinfección de superficies periódicamente durante el horario de operación. Muy en especial, en el área de cobro y/o ventanilla del servi carro.





17. Se debe prestar atención a las cerraduras de las puertas ("doorknobs"), pantallas ("touch screens"), ponchadores, teléfonos, mostradores, mesas de trabajo, mesas en el salón comedor, estaciones de lavado de manos y servicios sanitarios, entre otros.

Recomendamos que se haga referencia a las siguientes guías, provistas por la EPA y por el CDC, para garantizar que los productos y los procesos cumplen con los estándares requeridos.

- A. La Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) posee una lista de productos de desinfección contra el virus:

"List N: Disinfectants for Use Against SARS-CoV-2"  
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

- B. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) ha emitido unas recomendaciones provisionales para facilidades comunitarias con sospecha o enfermedad coronavirus confirmada:

"Cleaning and Disinfection for Community Facilities"  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

- C. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC por sus siglas en inglés) ha emitido unas recomendaciones para el lavado de manos en el área de la cocina.

"El lavado de manos: un hábito saludable en la cocina"  
<https://www.cdc.gov/handwashing/esp/handwashing-kitchen.html>

D. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) ha emitido unas recomendaciones de cómo lavarse las manos correctamente.

"Cómo lavarse las manos"

<https://www.cdc.gov/handwashing/esp/show-me-the-science-handwashing.html>

E. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC, por sus sigla en inglés) ha emitido unas recomendaciones para el uso de desinfectantes de manos en ambientes comunitarios.

"Cuándo y cómo usar el desinfectante de manos en entornos comunitarios"

<https://www.cdc.gov/handwashing/esp/show-me-the-science-hand-sanitizer.html>

Cabe señalar, que las recomendaciones mencionadas en este protocolo aplican a todo establecimiento que prepara y sirve alimentos listos para el consumo. Entiéndase restaurantes, cafeterías, entrega a domicilio de alimentos (delivery), ventas ambulantes autorizadas y/o Food Trucks.

Este protocolo entra en vigor de inmediato.

8 de abril de 2020



Lorenzo González Feliciano, MD, MB, DHA

SECRETARÍA AUXILIAR DE SALUD AMBIENTAL, LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA  
Y BIOSEGURIDAD

PO BOX 70184, SAN JUAN, PR 00936-8184

[WWW.SALUD.GOV.PR](http://WWW.SALUD.GOV.PR) (787) 765-2929